

Travaux pratiques de pâtisserie

Mention complémentaire - stage B

Programme :		
• Travail sur recettes imposées • Evaluation du respect des consignes d'une recette • Préparation en groupe • Organisation guidée		
Familles	Techniques de base	Produits finis
Pâtisserie	Pâte sucrée Crème d'amande Crème mousseline pistache Pamplemousse en suprêmes	
Dessert en assiette	Biscuit Dacquoise Crèmeux caramel Croustillant Mousse chocolat Sabayon vanille	
Divers	Décors chocolat Décors de l'assiette	

Travaux pratiques de pâtisserie

Recette pour 10 personnes		Entremets Caramel lacté à la vanille	
Recettes	Quantités	Progression	
Noisettes Farine Blancs d'œufs Sucre	0.140 0.030 0.110 0.040	<u>Dacquoise noisette :</u> Mixer au robot-coupe les noisettes. Monter les blancs d'œufs puis les serrer avec le sucre. Verser les noisettes en poudre dans les blancs puis mélanger délicatement à la maryse. A l'aide d'une poche et d'une douille n°10, pocher des disques de 4cm de diamètre. Cuire au four à 170°C durant 7 à 8 minutes.	
Sucre semoule Lait Gousse de vanille Jaunes d'œufs Sucre semoule Poudre à crème Gélatine en feuille Beurre tendre Sel	0.050 0.150 1/4 0.025 0.010 0.012 1 0.080 0.001	<u>Crèmeux caramel :</u> Porter le lait à ébullition avec les graines de la gousse de vanille. Hydrater la gélatine. Caraméliser le sucre à sec à 185°C puis le déglacer avec le lait chaud. Faire bouillir à nouveau, puis réaliser une crème pâtissière. Débarasser au froid. A 50°C, ajouter le sel et le beurre puis mixer. Garnir les moules sur le premier fond de dacquoise puis verser un second disque de dacquoise. Bloquer les inserts en surgélation.	
Praliné Couverture lactée Couverture noire Feuilletine	0.150 0.020 0.010 0.060	<u>Croustillant :</u> Faire fondre les couvertures sans dépasser 35°C puis ajouter le praliné. Mélanger puis ajouter la feuilletine. Mélanger puis étaler cette masse entre deux feuilles et entre deux règles de 3mm d'épaisseur. Réserver 30 minutes au frais puis détailler des disques de 5 cm de diamètre. Passer ensuite en surgélation. Détailler des disques de 5cm de diamètre.	
Crème UHT Lait Jaunes d'œufs Sucre Gélatine en feuille ----- Crème montée Couverture lactée Cacao pâte	0.040 0.040 0.018 0.008 0.001 ----- 0.150 0.150 0.015	<u>Mousse au chocolat au lait :</u> Réaliser une crème anglaise, ajouter la gélatine puis la verser sur le chocolat et la pâte de cacao. Mélanger, mixer puis, lorsque le mélange est à 35°C, ajouter la crème montée mousseuse en deux fois. Verser la mousse au trois quart des moules, puis déposer l'insert de crèmeux caramel en l'enfonçant. Déposer le croustillant puis lisser.	
Lait Gousse de vanille Sucre Jaunes d'œuf Crème UHT	0.125 2 0.070 0.065 0.190	<u>Sabayon vanille :</u> Mettre la crème liquide à monter (texture mousseuse). Mettre à bouillir le lait avec les grains de vanille. Filmer et laisser infuser 10 minutes. Monter la crème liquide ferme. A part, blanchir les jaunes avec le sucre. Procéder comme une crème anglaise mais donner une légère ébullition. Verser dans la cuve du batteur et monter à vitesse maximum jusqu'à complet refroidissement. Prélever 90g de la pâte à bombe, puis les verser doucement et progressivement sur la crème montée, en mélangeant à la maryse. A l'aide d'une poche à douille n°18, pocher de belles boules sur les disques de couverture lactée. Passer en surgélation.	
Eau Sucre Glucose Gélatine feuille Couverture lactée Lait concentré	0.075 0.150 0.150 0.011 0.150 0.100	<u>Glaçage lacté :</u> Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Faire bouillir ensemble l'eau, le sucre et le glucose. Incorporer hors du feu la gélatine essorée. Incorporer le chocolat en petits morceaux puis le lait concentré. Mixer à la girafe. Chinoiser et laisser refroidir avant utilisation.	

Travaux pratiques de pâtisserie

		Tarte au pamplemousse et à la pistache	
Recettes	Quantités	Progression	
Farine Sucre glace Poudre d'amande Sel Beurre Œuf	0.200 0.075 0.025 0.004 0.120 1	<u>Pâte sucrée :</u> Mélanger la farine, le sucre glace, la poudre d'amande, le sel et le beurre en petits morceaux bien froid. Ajouter l'œuf pour lier et mélanger rapidement. Réserver. Foncer une tarte carrée de 24cm et piquer. Cuire à blanc à 140°C pendant 25 à 30mn. Sortir et réserver.	
Beurre Sucre Poudre amande Œuf	0.100 0.100 0.100 2	<u>Crème d'amande :</u> Mélanger le beurre en pommade avec le sucre. Incorporer l'œuf puis la poudre d'amande. Blanchir au fouet. Réserver.	
Lait Vanille gousse Sucre Jaunes d'œufs Poudre à crème Beurre Pâte de pistache	0.200 1 0.040 2 0.020 0.060 0.025	<u>Crème mousseline pistache :</u> Chauffer le lait avec la vanille fendue et la moitié du sucre. Blanchir les jaunes avec le reste du sucre puis la poudre à crème. Verser une partie du lait dans les jaunes et remuer. Remettre l'appareil dans le reste du lait et porter à ébullition en fouettant. Hors du feu, ajouter le beurre et réserver au froid. Monter au fouet énergiquement et ajouter la pâte de pistache.	
Pamplemousses Jaunes Roses	2 2	<u>Montage :</u> Garnir le fond de tarte cuit à blanc avec la crème d'amande et remettre au four à 140°C pendant 15 minutes. Laisser refroidir sur grille. Dresser la crème pistache jusqu'à 1 cm du bord. Découper les pamplemousses en suprêmes et recouvrir la tarte. Parsemer de quelques pistaches grossièrement écrasées. Sucre les bords avec du sucre glace.	